POTAGE A LA COULOME

Pour 6 personnes: 30 g de beurre, 75 g de lard, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, une tranche de céleri, 700 g de tomates, 500 g de pommes de terre, 2 litres d'eau, sel, poivre, 2 c de crème.

Coupez le lard en menus morceaux, faites-le revenir avec une noix de beurre. Ajoutez l'oignon, l'ail et le céleri émincés, laissez tomber quelques minutes. Ajoutez enfin les tomates coupées en quartiers et les pommes de terre en rondelles. Couvrez avec 2 litres d'eau chaude, salez, poivrez. Laissez cuire doucement 30 minutes. Passez au tamis. Liez le potage avec la crème double.

POTAGE AROMATISE AUX TOMATES

1 kg de tomates, 3 oignons, 5 grosses pommes de terre, 1/2 céleri blanc, 1 pointe de couteau de sauge, 1 pointe de couteau de laurier, sel, poivre de Cayenne (selon goût), 50 g de beurre, eau.

Faites revenir, dans la matière grasse, les oignons hachés. Ajoutez les tomates pelées et coupées en morceaux, ainsi que le céleri blanc et les pommes de terre en quartiers. Aromatisez de sauge, de laurier, de sel, de poivre et couvrez d'eau. Après cuisson, passez l'ensemble et vérifiez l'assaisonnement. Selon goût, ajoutez une noix de beurre frais.

POTAGE AUX TOMATES A L'ITALIENNE

Pelez, épépinez et concassez 500 g de tomates. Faites revenir dans un peu d'huile très chaude avec deux gros oignons émincés, un bouquet garni, sel et poivre. Mouillez avec un litre de bouillon et laissez cuire à petit feu avec couvercle pendant 25 minutes. Pendant ce temps, faites cuire 100 g de riz dans de l'eau bouillante salée et ajoutez-le au potage en fin de cuisson. Versez dans la soupière une poignée de parmesan râpé. Versez le potage par-dessus, remuez vivement et servez.

POTAGE NAPOLITAIN

Lavez 500 g de tomates et épluchez-les. Coupez-les en quartiers. Epluchez et lavez 3 grosses pommes de terre. Nettoyez une poignée d'oseille et cuire le tout durant 25 minutes dans un litre et demi d'eau salée. Passez le potage au tamis. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un morceau de sucre. Hors du feu, ajoutez un morceau de beurre et servez chaud, saupoudré de persil haché et accompagné de croûtons.

POTAGE PARISIEN

Pour 4 à 5 personnes: un litre et demi de bouillon (ou d'eau), 6 tomates, 2 branches d'estragon, une poignée de cerfeuil, une brindille de thym, une dizaine de brins de ciboule, une échalote, une gousse d'ail, 2 oignons.

Versez le bouillon (ou l'eau) dans une casserole, portez à ébullition, jetez dedans les tomates pelées, épépinées et coupées en quartiers. Laissez cuire 20 bonnes minutes. D'autre part, faites un fin hachis de toutes les herbes, ajoutez-les dans le bouillon bouillant. Laissez frémir 10 minutes. Passez au tamis et servez accompagné de croûtons beurrés.

QUICHE A LA TOMATE

Pour 6 personnes : 750 g de tomates, 250 de pâte brisée, 6 oeufs, 200 g de crème, du sel, du poivre, 2 cuillerées à soupe d'huile, 2 tranches de jambon, 50 g de fromage râpé, du beurre pour le moule. Préparation 25 minutes Cuisson 35 mn environ.

Pelez les tomates. Réservez-en deux pour la garniture et concassez les autres. Salez-les et laissez-les rendre leur jus pendant une heure. Foncez un moule à tarte beurré à bord haut avec la pâte brisée. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette; faites cuire au four 5 minutes. Parsemez de jambon haché. Battez les oeufs et ajoutez-y la crème, les tomates concassées et du poivre. Versez cet appareil dans le fond de la pâte et faites cuire au four moyen 20 minutes environ. Coupez les deux tomates réservées en rondelles et passez-les dans une poêle contenant de l'huile chaude. Garnissez-en la quiche, saupoudrez de fromage râpé et terminez la cuisson. Le jambon peut être remplacé par des dés de bacon dégraissé ou de lard fumé. Vous passerez ces dés rapidement au beurre avant de les ajouter à la quiche.

QUICHE A LA TOMATE

400 g de pâte brisée, 20 g de beurre, 8 tomates, 1/2 pot de moutarde forte (150 g), 150 g d'emmental, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 2 branches de persil, 1 branche de thym, 1 c à soupe d'origan, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à soupe de concentré de tomates, sel, poivre.

Cuire la pâte à sec 10 mn (200° 6/7). Couper les toma tes en tranches épaisses saler et laisser dégorger jusqu'à utilisation. A la sortie du four badigeonner la tarte avec la moutarde. Etaler le fromage en lamelles. Eponger les rondelles de tomates et les disposer. Faire une sauce avec les échalotes, l'ail, le persil haché, le thym, l'origan, l'huile et le concentré de tomates et verser sur la tarte. Cuire 30 mn à 220°.

QUICHE ESTIVALE

Préparation: 30 minutes. Cuisson 30 à 35 minutes. Pour 5 personnes: 200 g de farine, 100 g de beurre, 125 g de jambon fumé ou non, 4 oeufs, 500 g de tomates, 1 tasse à thé de crème fraîche, olives vertes, sel, poivre, 60 g de gruyère.

Couper le beurre en fins copeaux, le mettre dans un creux formé au milieu de la farine, y ajouter 1/2 cuillerée à café de sel et 1/2 verre d'eau. Tourner rapidement à la spatule ou avec deux doigts pour mélanger tous les éléments. La pâte doit être ferme mais assez souple. La fraiser deux fois. La laisser reposer un moment si possible, L'abaisser et en garnir une tourtière beurrée de 22 à 24 cm. Plonger les tomates dans l'eau chaude pour les peler facilement, ôter les graines et une partie du jus. Couper la chair en gros morceaux et passer au mixer ou couper plus finement. Battre les oeufs entiers avec la crème, 1/2 cuillerée à café de sel, une forte pincée de poivre. Ajouter la pulpe de tomate et, à volonté, du gruyère râpé; rectifier l'assaisonnement. Disposer sur la pâte le jambon en petits morceaux. verser, dessus, la garniture préparée et cuire à four assez chaud (th 7, 240°C environ) une bonne demi-heure. Dénoyauter les olives et les placer en couronne ou tout autre dessin géométrique sur la quiche cuite.

RAGOUT DE LEGUMES

Pelez, épépinez et hachez grossièrement 1 kg de tomates. Faites-les fondre et réduire à l'huile pendant 20 mn. Assaisonnez. Ajoutez 3 côtes de céleri blanc en branches, 1 botte de petits oignons, 4 jeunes navets coupés en dés et 100 g de raisins de Smyrne. Mouillez de 1 dl de vin blanc et laissez mijoter 20 mn.

SORBET A LA TOMATE

Passez au mixeur 1 kg de tomates bien mûres pelées et épépinées. Epluchez-les et faites de même avec 3 échalotes et 2 gousses d'ail. Mettez les deux hachis et ajoutez-leur 1 c à dessert de sel de céleri et un demi verre d'eau citronnée avec 1/2 citron. Salez légèrement et poivrez. Mettez à glacer au freezer et servez en coupes décorées de brins d'estragon soit en entrée soit en trou normand.

SOUFFLE DE TOMATES

Un kilo de tomates, deux oignons, un bouquet garni, trois cuillerées à soupe de béchamel épaisse, 60 g de gruyère râpé, trois oeufs, une grosse cuillerée à soupe de beurre, sel et poivre.

Faites revenir dans du beurre les oignons éminces. Ajoutez-y les tomates pelées et concassées et le bouquet garni. Laissez réduire. Retirez le bouquet garni. Tamisez. Ajoutez la béchamel, les jaunes d'oeufs et le gruyère râpé. Rectifiez l assaisonnement et incorporez les trois blancs battus en neige, très délicatement. Prenez un moule à soufflé, beurrez-le et versez-y votre préparation aux trois quarts. Mettez

au four une petite demi-heure.

SOUFFLE DE TOMATES

4 tomates, un bol de sauce béchamel, deux oeufs, du sel et du poivre.

Coupez le couvercle supérieur des tomates. Videz celles-ci et faites-les sécher quelques minutes au four. Faites réduire dans une poêle la chair des tomates. Ajoutez-y la béchamel ainsi que deux jaunes d'oeufs. Rectifiez l'assaisonnement. Incorporez les blancs battus en neige bien ferme et garnissez les tomates aux 3/4 avec votre préparation. Mettez au four pendant 20 minutes.

SOUPE A L'AIL

Pour 6 personnes: 500 g de tomates, 2 gousses d'ail, 100 g d'oignons, 1 c à soupe d'huile, 30 g de beurre, 50 g de farine, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de safran, sel, poivre, persil, thym, 3 tranches de pain rassis, 50 g de beurre pour les faire frire.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole et mettez dedans les tomates coupées en quartiers, l'ail, les oignons, thym persil, safran, sel, poivre. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Passez au tamis. Faites chauffer l'huile, versez dessus la purée obtenue ajoutez la farine et 2 litres d'eau chaude. Laissez cuire doucement 30 minutes à couvert. Préparez des croûtons frits au beurre, mettez-les dans une soupière. Dans la soupe ajoutez un jaune d'oeuf délayé avec une cuillerée de bouillon. Versez le tout dans la soupière.

SOUPE A LA TOMATE

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 25 minutes. Pour 6 personnes: 8 belles tomates, 2 gousses d'ail, 2 oignons, 100 g de parmesan râpé, quelques brins de thym frais, 1 feuille de laurier, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 paquet de croûtons à l'ail, sel, poivre.

Couper les tomates préalablement pelées en quartiers et les épépiner. Couper les oignons en rondelles puis les faire revenir à l'huile d'olive, avec la branche de céleri coupée en tronçons. Quand ils sont dorés, ajouter les tomates, l'ail haché, le thym, le laurier; laisser mijoter 10 mn puis couvrir d'eau chaude. Saler, poivrer et laisser encore mijoter 10 mn. Servir chaud en présentant à part, le parmesan et les croûtons.

SOUPE A LA TOMATE ET AUX COURGETTES

Pour 6 personnes: 3 kilos de tomates olivettes, 1,5 kg de courgettes, un petit bouquet de fines herbes (fenouil, estragon), 2 morceaux de sucre, 100 g de gruyère râpé, 10 cl de crème fraîche, sel, poivre.

Mettez les tomates simplement lavées dans un autocuiseur. Ajoutez les courgettes pelées et coupées en gros morceaux, ainsi que les fines herbes. Salez, poivrez et sucrez. Mouillez avec

un demi-litre d'eau chaude. Cuisez 20 minutes à petit sifflement. Ouvrez l'autocuiseur. Passez la soupe à la moulinette. Liez avec la crème fraîche. Servez avec du gruyère râpé.

SOUPE A LA TOMATE ET AUX FINES HERBES

2 tablettes de bouillon, 4 tomates, 1 poignée de persil et de cerfeuil hachés, 1 brindille de thym.

Coupez les tomates en quartiers. Hachez finement le persil et le cerfeuil; dans un litre d'eau bouillante, non salée, mettez les tomates, le persil et le cerfeuil hachés. Emiettez la brindille de thym, laissez cuire 15 minutes. Hors de feu ajoutez les tablettes de bouillon. Remuez et servez.

SOUPE AUX POMMES D'AMOUR

6 belles tomates, 2 poireaux, 1 branche de céleri, persil, thym, laurier, 1/2 litre de bouillon de viande, 1 c à soupe de farine, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe d'huile olive, 1 trentaine petits croûtons, sel, poivre.

Faire revenir les blancs de poireaux émincés, ajouter la farine et laisser prendre couleur quelques instants et mouiller avec le bouillon. Quand l'ébullition s'amorce, mettre les tomates, saler, poivrer, ajouter persil, céleri, thym, laurier et la gousse d'ail écrasée. Quand l'ébullition reprend mouille avec 2 litres d'eau. Laisser mijoter 1 heure. Passer. Servir avec des croûtons.

SOUPE GARDIANE

Pour 6 personnes: 6 tomates, 3 belles pommes de terre, la moitié d'un petit coeur de céleri, 2 blancs de poireaux, basilic, ail, un bouquet de thym et laurier, huile d'olive, sel et poivre, quelques tranches de pain de campagne rassis.

Faites blondir les poireaux émincés dans 2 c à soupe d'huile d'olive chaude, ajoutez l'ail écrasé. Laissez à peine colorer, mouillez avec 2 litres d'eau bouillante, assaisonnez. Lorsque l'eau bout à nouveau, ajoutez les tomates et les pommes de terre en quartiers, le céleri coupé en morceaux, le thym et le laurier, laissez cuire 1 h. Dans la soupière, coupez finement les tranches de pain de campagne, arrosez-les de quelques cuillerées d'huile d'olive. Passez le potage et ses légumes à la moulinette, versez sur les tranches de pain, saupoudrez de basilic finement haché. Couvrez la soupière, tenez-la 5 à 6 mn au chaud avant de servir. Servez en même temps du gruyère râpé.

TARTE A LA TOMATE

Pour 4 personnes. Préparation: 30 mn. Attente: 1 h. Cuisson: 60 mn. 4 tomates, 10 feuilles de basilic, 200 g de fromage blanc lisse à 20 % de matière grasse, 2 oeufs, 50 g d'emmental râpé, 2 pincées de muscade, sel, poivre. Pour la pâte: 200 g de farine + 50 g, 100 g de beurre, 1 pincée de sel.

Préparez la pâte: mélangez la farine, le sel et le beurre, pour obtenir la consistance d'une grosse semoule. Liez-la avec 3 c à soupe d'eau. Dès que la pâte est lisse et ferme, roulez-la en boule, enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 h au frais. Pendant ce temps, ébouillantez rapidement les tomates. Pelez-les, coupez-les en tranches. Salez-les, et laissez-les égoutter 1 h. Etalez la pâte, d'une épaisseur de 5 mm environ, sur le plan de travail fariné. Tapissez-en un moule à tarte. Piquez le fond et les bords avec une fourchette. Déposez du papier sulfurisé et répartissez une couche de légumes secs. Laissez pré-cuire la tarte 15 mn. Mélangez le fromage blanc et les jaunes d'oeufs. Assaisonnez de sel de poivre et de noix de muscade. Ajoutez le fromage râpé. Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange. Débarrassez le fond de tarte des légumes secs et du papier. Remplissez-le de la moitié de la mousse au fromage. Disposez les tomates dessus. Parsemez de basilic ciselé. Recouvrez du reste de mousse. Glissez la tarte au four et laissez-la cuire pendant 45 mn, jusqu'à ce que tout le dessus soit parfaitement doré. Servez tiède.

TARTE A LA TOMATE

Faire cuire légèrement une pâte à pain. La couvrir du mélange suivant: 125 g de bleu, 2 oeufs, 250 g de crème épaisse, 2 petits suisse, 1 c à soupe de moutarde, sel, poivre, ciboulette. Y répartir ensuite des rondelles épaisses de tomates épépinées. Cuire 45 mn à four chaud.

TARTE A LA TOMATE ET A LA RICOTTA

Préparation: 15 mn. Cuisson: 55 mn. Pour 5 à 6 personnes: 300 g de pâte brisée, 10 petites tomates, 200 g de ricotta, 2 oeufs, 50 g de crème fraîche, 2 c à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 3 brins de persil, 30 g de parmesan, sel, poivre.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C). Mélangez la ricotta avec les oeufs, la crème, l'huile d'olive, l'ail et le persil haché. Salez, poivrez. Garnissez un moule de la pâte et piquez le fond à la fourchette. Disposez dessus les tomates et couvrez avec la préparation à la ricotta. Saupoudrez de parmesan et mettez au four 50 à 55 mn. Servez chaud ou froid.

TARTE A LA TOMATE ET AU COMTE

Pour 8 personnes. Pâte brisée: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 jaune d'oeuf, 5 cl d'eau, 1 pincée de sel. Concassée de tomate: 40 g de beurre, 40 g d'échalote, 1 kg de tomates, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail. 1 oeuf, 400 g de comté râpé, sel, poivre, noix de muscade, 4 tomates.

Mondez et concassez les tomates, faites suer les échalotes ciselées, ajoutez les tomates, l'ail, le bouquet garni, sel, poivre, sucre. Laissez cuire à découvert. Faites la pâte brisée, foncez un moule à tarte, garnissez avec la concassée de tomate refroidie, un oeuf et 350 g de comté râpé, assaisonnez. Faites cuire au four 200°C, 10 mn avant la fin de la cuisson, disposez sur la tarte des rondelles de tomates, saupoudrez de comté râpé et gratinez au four. Peut se déguster chaude ou froide.

TARTE A LA TOMATE ET AUX POIVRONS

Préparation 30 mn. Cuisson 1 h. Pour 4 à 6 personnes: un fond de tarte en pâte brisée cuit à blanc (une vingtaine de minutes), 1,500 kg de tomates, 4 poivrons, 4 oignons, 4 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 2 boîtes de filets d'anchois, une poignée d'olives.

Pelez les tomates après les avoir ébouillantées, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Pelez les poivrons après les avoir passés sous le gril (10 mn environ), la peau s'enlève facilement. Coupez les poivrons en lanières. Pelez les oignons et émincez-les. Faites fondre les oignons dans l'huile chaude. Ajoutez les tomates, laissez cuire pendant 15 mn. Joignez les poivrons, assaisonnez, laissez cuire à couvert, sur feu doux pendant 40 mn. Recouvrez le fond de tarte avec cette préparation de légumes. Disposez par-dessus les filets d'anchois en croisillons et répartissez les olives dénoyautées entre les anchois Faites cuire une dizaine de minutes à four chaud. Cette tarte se sert en entrée aussi bien chaude que froide.

TARTE DE TOMATES GRILLEES

Pour 8 personnes. La pâte: 350 g de farine, 175 g de beurre, 1 c à café d'huile, environ 3/4 de verre d'eau, 1 pincée de sel, 1 jaune d'oeuf. La garniture: 1 kg de tomates bien fermes, 250 g de gruyère (Emmenthal ou Comté), 3 c à soupe de moutarde forte, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sel.

Faites une pâte brisée. Lorsque la pâte est souple, roulez-la en boule et laissez-la reposer environ 2 h. Au bout de ce temps, abaissez la pâte et tapissez-en un moule préalablement beurré. Badigeonnez les bords de la pâte avec le jaune d'oeuf. Pour que le fond ne se soulève pas, mettez sur le fond de la tarte un moule de même forme légèrement plus petit. Faites cuire à four moyen environ 25 mn. Pendant ce temps, pelez, épépinez et coupez les tomates en rondelles, Coupez le fromage en fines tranches. Lorsque la tarte est cuite, retirez-la.

Badigeonnez le fond de moutarde, recouvrez avec les tranches de fromage, puis disposez sur le dessus les rondelles de tomates. Emmaillotez les bords de la tarte avec du papier d'aluminium (pour éviter qu'ils ne brûlent). Arrosez les tomates avec l'huile. Assaisonnez avec sel et poivre, et remettez le tout sous la voûte du four chaud. Lorsque les tomates sont légèrement grillées, sortez la tarte du four. Servez immédiatement.

TOMATES AU CURRY

4 tomates, 4 oeufs, 8 tranches de gruyère, curry, sel, poivre. Coupez les tomates en deux. Videz-les et saupoudrez de sel. Faites les dégorger pendant un quart d'heure. Entre-temps, faites cuire les oeufs durs et, une fois refroidis, coupez-les en leur milieu et remplissez-en chaque demi-tomate. Couvrez celles-ci d'une large tranche de gruyère. Portez-les sur un gril chaud jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Avant de servir, saupoudrez de curry.

TOMATES AU FROMAGE

200 g de tomates, 1 échalote, 1/2 gousse d'ail, 30 g de gruyère, basilic, sel, poivre.

Prendre une grosse tomate bien charnue. La partager en deux, la vider de ses graines. Dans un moule anti-adhésif, légèrement huilé, la faire cuire 10 minutes au four. Vider l'eau excédentaire rendue par le fruit. Garnir la tomate du mélange préparé parallèlement en hachant finement basilic, ail, échalote. Saler, poivrer. Répartir à l'intérieur et sur la tomate le fromage de gruyère râpé. Terminer la cuisson 10 à 15 minutes environ a four moyen (th 5-6).

TOMATES AU GRUYERE

750 g de tomates, pelées et coupées en tranches fines, 15 cl de crème fraîche, 100 g de gruyère râpé, 25 g de parmesan râpé, sel et poivre noir fraîchement moulu, 1 c à café de basilic frais haché ou 1/2 c à café de basilic séché, 2 c à café de sucre en poudre, 25 g de beurre.

Posez quelques-unes des tomates sur le fond d'un plat en terre à feu. Versez dessus un peu de crème et ajoutez un peu de gruyère et de parmesan. Salez et poivrez, selon votre goût, parsemez d'un peu de basilic et de sucre. Continuez à faire des couches, jusqu'à ce que les ingrédients soient épuisés, terminez par une couche de fromage. Parsemez le dessus de petits morceaux de beurre et faites cuire à four moyen (180°C) pendant 20 mn. Le fromage doit commencer à faire des bulles.

TOMATES AUX CHAMPIGNONS

4 grosses tomates, une tasse de sauce béchamel, 50 g de beurre, 100 g de champignons, le jus d'un citron, sel et poivre.

Coupez le couvercle de chaque tomate. Evidez-les, saupoudrez-en l'intérieur de sel et laissez dégorger une bonne demi-heure. Remplissez chaque tomate avec la sauce béchamel, que vous surmonterez d'une noisette de beurre. Placez les tomates dans un plat à gratin et faites cuire au four vif un quart d'heure environ. Pendant ce temps, nettoyez les têtes de champignons et faites-les cuire dans du beurre et du jus de citron. Assaisonnez. A la sortie du four, dressez les champignons sur les tomates.

TOMATES AUX OEUFS

Epluchez et hachez finement 3 gousses d'ail, faites-les dorer à l'huile d'olive, joignez 6 tomates non pelées, coupées en tranches. Assaisonnez, laissez mijoter 20 mn à couvert. Ecartez les tranches de tomates et, dans les espaces, cassez 1 oeuf par convive. Augmentez la chaleur et faites cuire jusqu'à ce que le blanc des oeufs soit pris. Servez saupoudré de persil haché.

TOMATES CONFITES

Pour 4 à 6 pots: 2 kg de tomates, 1 bouteille d'huile d'olive, 8 gousses d'ail, thym, gros sel.

Pelez, épépinez les tomates. Coupez-les en quartiers. Epluchez l'ail. Préchauffez le four à 60°C, th 2. Disposez les quartiers de tomates sur les grilles du four. Placez-les dans le four au-dessus de la lèchefrite. Assaisonnez de gros sel. Laissez sécher 4 h à feu doux 60° (th 2). Surveillez de temps en temps. Laissez refroidir complètement. Remplissez les pots avec les tomates. Versez l'huile d'olive à hauteur. Dans chaque pot, ajoutez 2 gousses d'ail et 1 brin de thym. Vous pouvez conserver ces tomates une dizaine de jours au réfrigérateur. Utilisez-les dans un plat de pâtes au basilic dans une salade ou bien à l'apéritif. Récupérez l'huile ainsi aromatisée pour vos sauces vinaigrette.

TOMATES CONFITES A L'ESTRAGON

Pour 4 personnes. Préparation: 10 mn. Cuisson: 40 mn Un kilo de tomates mûres mais fermes, 2 brins d'estragon frais ou séché, 2 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Coupez les tomates en deux. Evidez-les délicatement avec une petite cuillère. Salez-en légèrement l'intérieur. Retournez les tomates sur un plat. Laissez-les dégorger au moins une heure. Chauffez le four (th 5 180°). Placez les tomates côte à côte dans un plat à four, côté bombé dessous. Salez et poivrez. Emiettez dessus les brins d'estragon. Arrosez-les d'huile. Enfournez le plat. Cuisez 40 minutes en secouant le plat de temps en temps.

TOMATES EN CONSERVE AU SEL

Pour 1 kg de tomates. Chauffez 1 litre d'eau avec 60 g de gros sel. Faites bouillir 1 mn. Otez du feu. Laissez refroidir. Lavez, séchez, équeutez les tomates. Rangez-les serrées en bocaux. Recouvrez complètement d'eau salée froide jusqu'à 3 cm du bord. Complétez avec de l'huile d'olive. Fermez hermétiquement. Gardez au frais. Les bocaux se gardent 8 mois au frais ou au réfrigérateur, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

TOMATES ET COURGETTES FARCIES

Pour 4 personnes: 4 grosses tomates, 4 courgettes, sel, poivre. Farce des tomates: 300 g de jarret de veau, 100 g de chair à saucisse, 100 g de mie de pain, 25 cl de lait, 2 oeufs, 1 oignon, 1 carotte, 1 bouquet garni, 1 bottillon de basilic.

Farce des courgettes: 300 g de viande de boeuf hachée, 1 oignon, 2 cl d'huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates, 1/2 bottillon de coriandre fraîche, 50 g de chapelure.

Farce des tomates: dans une casserole, mettre le jarret de veau entier, l'oignon, et la carotte épluchés, du gros sel et le bouquet garni; ajouter 1 litre d'eau froide et cuire 90 mn. Mettre à tremper la mie de pain dans le lait. Cuire, écaler et hacher les oeufs. Ciseler finement le basilic. Lorsque le jarret de veau est cuit, le désosser, hacher finement la viande et la mélanger dans un saladier avec la chair à saucisse, les oeufs, la mie de pain pressée et le basilic; saler et poivrer.

Evider les tomates, les saler légèrement, les retourner puis les garnir de farce. Farce des courgettes: hacher finement l'oignon épluché puis la coriandre. Dans un faitout, mettre à chauffer l'huile d'olive, faire revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle ait une légère coloration puis ajouter l'oignon et le faire revenir quelques minutes. Incorporer ensuite le concentré de tomates et la coriandre; saler et poivrer puis laisser cuire 30 minutes sur feu moyen. Couper les extrémités des courgettes puis les cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée; les rafraîchir et les égoutter. Les creuser avec une cuillère, les garnir avec la farce. Saupoudrer de chapelure. Dans un plat, disposer les tomates et les courgettes et cuire 30 minutes au four, th 6 (200 °). Servir dans le plat de cuisson.

TOMATES FARCIES

Pour 3 personnes: 6 belles tomates, 2 poivrons, 500 g de chair à saucisse, 2 oeufs, 2 échalotes, 100 g de mie de pain trempée dans du lait, 2 cuillerées à soupe d'huile, 2 gousses d'ail, du sel, du poivre, du persil.

Travaillez le hachis avec deux jaunes d'oeufs, la mie de pain et une échalote hachée. Assaisonnez de sel et de poivre. Videz les tomates et gardez-en l'intérieur. Farcissez les tomates avec votre préparation de hachis. Placez-y le couvercle, arrosez avec de l'huile et faites cuire à four doux. Pendant ce temps, faites revenir l'ail et l'échalote hachés dans un peu d'huile. Ajoutez-y les poivrons coupés en fines lanières et l'intérieur des tomates que vous avez réservé. Faites cuire et réduire dans un poêlon couvert. Rectifiez l'assaisonnement. Dressez les tomates cuites sur le plat de service. Entourez-les de sauce et garnissez avec un peu de persil haché. Ce plat s'accompagnera de pommes de terre vapeur, de riz blanc, ou de pâtes.

TOMATES FARCIES

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 35 mn. 8 tomates, petites, rondes et fermes, 2 tranches de pain de mie, un dl de lait, 150 g d'un reste de rosbif cuit, 150 g de jambon de Paris, 2 grosses échalotes, une petite poignée de feuilles de persil, 2 brins d'estragon, une tige de menthe, un oeuf, un dl d'huile d'olive, sel, poivre.

Coupez un chapeau à chaque tomate. Evidez-les. Pressez-les légèrement. Laissez-les égoutter sur une grille à l'envers. Faites tremper le pain de mie dans le lait. Hachez le rosbif et le jambon avec les échalotes le persil, l'estragon et 3 feuilles de menthe. Malaxez ce hachis à la main avec le pain de mie pressé et émietté, l'oeuf et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Farcissez les tomates. Cuisez-les dans une sauteuse avec le reste d'huile et un brin de menthe à Theux moyen. Retournez-les 2 fois au cours de la cuisson avec précaution.

TOMATES FARCIES

Pour 6 personnes: 12 belles tomates, 300 g de restes viandes, 125 g de porc ou de lard maigre, 100 g de mie de pain, 3/4 de verre de bouillon, 1 oeuf, 1 oignon , 2 gousses d'ail, persil, sel, poivre, 30 g de matière grasse, facultatif: un peu de chapelure.

Beurrer le plat destiné à recevoir les tomates. Laver et essuyer les tomates. Oter une rondelle sur le dessus de chacune, puis les vider sans les abîmer à l'aide d'une cuillère à café. Les poser au fur et à mesure dans le plat beurré, les saler, les poivrer. Faire chauffer le four. Faire la farce: faire chauffer le bouillon ou à défaut du lait ou de l'eau. Le verser sur le pain grossièrement émietté. Laisser gonfler. Pendant ce temps éplucher l'oignon, l'ail, laver le persil. Oter les déchets des restes de viande. Hacher les restes; le porc, les assaisonnements et ajouter le tout au pain trempé.

Joindre alors le sel, le poivre (attention- les restes le lard, le pain, le bouillon étaient assaisonnés). Bien mélanger. Farcir les tomates, saupoudrer de chapelure si l'on veut, ajouter un peu de matière grasse sur chacune, mettre au four. Laisser cuire de 30 à 45 minutes jusqu'à ce que les tomates soient bien moelleuses. Servir chaud dans le plat de cuisson. La pulpe de tomates aurait pu être transformée en sauce et jointe à la préparation, une partie pour mouiller le pain, le reste autour des tomates.

Variantes: 400 g chair à saucisse, 100 g de pain, un peu de bouillon ou sauce tomate, 1 oeuf, assaisonnements. Ou: 250 g viande ou chair à saucisse, 250 g champignons émincés et sautés, 100 g de mie de pain, plus sauce tomate, 1 oeuf, assaisonnements. Ou: 250 g restes de viande, 3 oeufs durs écrasés, 100 g mie de pain, plus bouillon ou 75 g flocons d'avoine, assaisonnements. Ou: 3 oeufs durs écrasés, 250 g champignons émincés, 2 ou 3 oignons, 100 g mie de pain, assaisonnements. Ou: 200 g riz cuit en risotto, sauce tomate épaisse, fromage à volonté.

TOMATES FARCIES

Pour 4 personnes: 4 grosses tomates, 150 g de chair à saucisse, 150 g de bifteck haché, 1 oeuf, 50 g de Gouda coupé en dés, 4 tranches de Gouda (25 g chacune), 1 oignon, persil, sel, poivre, thym émietté.

Otez et réservez les chapeaux des tomates. Creusez celles-ci délicatement. Salez-les et retournez-les sur une assiette pour qu'elles perdent leur eau. Dans un saladier mélangez soigneusement: la chair à saucisse le bifteck haché, l'oeuf, l'oignon émincé, le Gouda coupé en dés le persil haché. Salez, poivrez, parfumez de thym. Remplissez les tomates de cette farce. Remettez les chapeaux. Disposez-les dans un plat à gratin beurré en répartissant un peu de pulpe autour. Faites cuire 1 heure à four préchauffé th 6. Cinq minutes avant la fin de cuisson posez une tranche de Gouda sur chaque tomate et remettez au four.

TOMATES FARCIES

Pour 6 grandes tomates, environ 250 g de champignons, 25 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 1 dl de crème, 1/2 c à café de Maïzena ou 1 c à café de farine, sel et poivre.

Décalottez les tomates, creusez-les, saupoudrez-les de sel intérieurement et retournez-les pour les laisser dégorger. Coupez en tranches les champignons, faites-les dorer dans beurre et huile, ajoutez maïzena ou farine battue avec la crème et cuisez 5 minutes à petit feu après avoir assaisonné. Répartissez la farce dans les tomates égouttées et mettez-les cuire de 20 à 30 minutes à four moyen. A volonté, garnissez le plat de champignons sautés au beurre.

TOMATES FARCIES AU FOUR

4 grosses tomates, 150 g de hachis de boeuf et 150 g de hachis de porc, un gros oignon hache, une gousse d'ail hachée, du persil, quelques olives noires, un verre de vin rouge, deux tomates pelées, sel, poivre, quelques cuillerées à soupe d'huile.

Faites revenir oignon et ail hachés dans de l'huile. Ajoutez-y la viande et mouillez avec le vin. Incorporez les tomates pelées, assaisonnez et laissez cuire à feu doux en mélangeant fréquemment. Coupez les tomates en deux, surmontez-les d'une boulette préparée avec votre farce et faites cuire au four quelques minutes. Surmontez chaque boulette d'une olive noire et garnissez avec du persil.

TOMATES FARCIES AU FROMAGE

Evidez quatre grosses tomates ou huit petites; salez intérieurement et retournez sur un plat. Farcissez-les de leur chair hachée, accompagnez de 200 g de fromage blanc, 1 oeuf, 2 sardines à l'huile, 2 c à soupe de parmesan, persil haché, 1 c à soupe de câpres, 1 c à soupe de concentré de tomate; mélangez bien le tout. Faites cuire 30 mn à four modéré avec un peu d'eau au fond du plat.

TOMATES FARCIES AU MAIGRE

Lavez 6 tomates coupez les chapeaux et évidez-les légèrement. Salez, poivrez et ajoutez une petite noix de beurre dans chaque tomate. Faites cuire durant 20 minutes à four moyen. Pendant ce temps, faites revenir 2 tomates et les chapeaux dans de l'huile chaude. Ajoutez une tasse de mie de pain ramollie dans du lait, deux gousses d'ail écrasées et deux cuillerées à soupe de persil haché. Hors du feu, ajoutez 3 oeufs battus en omelette et remplissez les tomates sortant du four de ce mélange. Poursuivez la cuisson, à four chaud, durant 5 minutes encore.

TOMATES FARCIES AU POULET

Pour 6 personnes: 6 tomates, 200 g de poulet cuit (restes éventuellement), 50 g de gruyère, 50 g de crème fraîche, sel, poivre, huile et ciboulette hachée à volonté.

Lavez et essuyez les tomates, coupez une calotte et, à l'aide d'une cuillère, creusez-les délicatement sans les perforer, en retirant les pépins et les côtes dures centrales. Salez l'intérieur, retournez-les sur un plat et laissez égoutter 30 mn. Coupez la chair de poulet et le fromage en petits dés, mélangez-les et répartissez-les dans les tomates (vous pouvez ajouter à volonté un peu de la pulpe retirée des tomates). Battez la crème fraîche avec sel et poivre. Disposez les tomates dans un plat huilé allant au four. Versez la crème par-dessus. Faites cuire pendant 35 mn environ, à four moyen pré- chauffé, en arrosant de temps en temps les tomates en cours de cuisson Servez saupoudré de ciboulette hachée, en entrée, ou en multipliant les quantités par deux, en plat principal.

TOMATES FARCIES AU RIZ

Pour 4 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson 45 mn. 8 tomates bien fermes, 8 c à soupe de riz long grain, 2 gousses d'ail, quelques feuilles de basilic ou de menthe, 4 c à soupe d'huile d'olive, 6 c à soupe de concentré de tomates, sel, poivre.

Creusez les tomates. Mélangez le riz, le jus des tomates, les gousses d'ail pilées et les herbes hachées. Ajoutez la moitié de l'huile et la moitié du concentré de tomates, assaisonnez. Farcissez les tomates et rangez-les dans un plat à gratin. Arrosez du reste d'huile et versez dans le fond du plat le reste de concentré de tomates allongé d'un peu d'eau. Faites cuire à four moyen pendant 45 mn.

TOMATES FARCIES AU THON

Préparation et cuisson: 45 minutes. Pour 4 personnes: 4 tomates, 4 cuillerées à soupe de riz, 1 petite boîte de thon au naturel, 2 bouillon de volaille, sel, poivre, persil.

Coupez le dessus des tomates et enlevez les couvercles. Creusez, salez et retournez les tomates sur un torchon pour les égoutter. Lavez le riz à l'eau froide. Jetez-le dans un litre

d'eau bouillante avec le bouillon de volaille. Laissez cuire 10 minutes. Egouttez. Mélangez riz, thon émietté et persil haché. Poivrez. Garnissez l'intérieur des tomates. Remettez les couvercles. Rangez les tomates farcies dans un plat à feu. Faites fondre le bouillon de volaille dans 1/4 de litre d'eau chaude. Mettez à cuire à four moyen pendant 35 minutes en arrosant souvent les tomates avec le bouillon.

TOMATES FARCIES AU VEAU ET AUX HERBES

Pour 4 personnes: 4 très grosses tomates (ou 8 moyennes), 400 g de veau haché, 100 g de jambon d'York, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 échalote, 20 g de beurre, 1 oeuf, 50 g de mie de pain trempée dans du lait chaud, 1 gros bouquet d'herbes fraîches mélangées (persil, estragon, cerfeuil, ciboulette, basilic...), 4 c à soupe d'huile d'olive.

Préparez la farce: pelez l'oignon, l'ail, l'échalote, émincez-les très finement, puis faites-les doucement rissoler dans le beurre. Hachez le jambon, écrasez la mie de pain trempée à l'aide d'une fourchette, hachez finement toutes les herbes. Dans un grand saladier, mélangez à la fourchette la

chair de veau et le jambon, l'ail, l'oignon, l'échalote, la mie de pain, l'oeuf battu en omelette et les herbes et, pour terminer, le sel et le poivre. Préchauffez le four th 6 (180°C). Lavez les tomates essuyez-les, découpez sur le dessus un chapeau, retirez les graines, puis la pulpe. Ne jetez pas celle-ci, mais disposez-la dans le fond du plat de cuisson elle donnera du jus grâce auquel les tomates seront parfaitement moelleuses. Garnissez chaque tomate évidée d'une boule de farce bien tassée, remettez en place les chapeaux et disposez-les au fur et à mesure dans la plat. Laissez cuire environ 45 mn. Servez très chaud dès la sortie du four. Ce plat est également très bon froid.

TOMATES FARCIES AUX ANCHOIS

Pour 6 personnes: 6 tomates. Farce: 2 oignons, 1 gousse d'ail, 100 g de champignons de couche, une poignée de mie de pain, 8 filets d'anchois, sel, poivre, 1 c à soupe de persil haché, 3 jaunes d'oeufs, 2 c a soupe d'huile. 12 filets d'anchois pour garnir (facultatif).

Lavez les tomates, évidez-les après leur avoir coupé une calotte. Préparez la farce: pelez et hachez finement les oignons et l'ail, nettoyez et hachez Les champignons, émiettez la mie de pain, pilez les anchois. Faites chauffer l'huile et faites-y revenir tous ces éléments en joignant la chair retirée des tomates. Assaisonnez, mélangez bien, ajoutez le persil haché et les jaunes d'oeufs. Remplissez les tomates évidées de cette farce et disposez-les dans un plat huilé allant au four. S'il vous reste de la farce, mettez la entre les tomates. Arrosez le tout d'un filet d'huile et faites cuire à four moyen préchauffé 40 mn. Décorez chaque tomate de filets d'anchois à volonté. Servez accompagné d'une salade.

TOMATES FARCIES AUX COURGETTES

Faites cuire durant 5 minutes, dans de l'eau bouillante, deux petites courgettes coupées en rondelles. Emiettez une petite tranche de mie de pain dans 1/2 verre de lait chaud. Ajoutez une gousse d'ail, de la ciboulette, du cerfeuil, de l'estragon, du persil hachés. Ajoutez un oeuf mollet (cuit durant 4 minutes). Mélangez le tout à la mie de pain et aux courgettes. Salez, poivrez et ajoutez 50 g de gruyère râpé. Remplissez 4 tomates avec cette préparation et faites cuire à four chaud durant 15 minutes.

TOMATES FARCIES AUX EPINARDS

6 belles tomates bien fermes, 3 kg d'épinards, 50 g de beurre, sel, poivre, noix muscade, 100 g de crème fraîche. Coupez les tomates en deux. Evidez-les. Nettoyez les épinards, faites-les tondre directement au beurre (ils diminuent de volume assez rapidement), assaisonnez-les. Laissez cuire 20 mn; pressez-les, hachez-les et mélangez à la crème fraîche. Au moment de servir, passez les tomates 10 mn à four chaud, remplissez-les d'épinards chauds et servez avec le gigot.

TOMATES FARCIES AUX OEUFS

4 tomates, 4 oeufs, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre, persil et quelques olives.

Videz les tomates et cassez un oeuf dans chaque tomate. Salez, poivrez et saupoudrez avec un peu de gruyère rapé. Faites cuire au four chaud, dressez sur un plat et décorez avec persil et olives.

TOMATES FARCIES MAIGRES

8 tomates moyennes, 12 cuillerées à soupe de flocons d'avoine, 1/2 litre de lait, 1 dl de crème fraîche, 50 g de champignons de Paris, 1 oeuf dur, persil haché, 50 g de beurre, sel et poivre. Cuisson: 30 minutes.

Décalottez les tomates, les presser de manière à faire sortir les graines et l'eau. Assaisonnez l'intérieur de sel et poivre. Versez en pluie les flocons d'avoine dans le lait en ébullition, assaisonnez de sel et poivre, laissez cuire 5 minutes en tournant sans arrêt. Ajoutez hors du feu le persil haché, l'oeuf dur écrasé, les champignons hachés qu'on aura fait revenir doucement au beurre à casserole couverte, enfin la crème. Disposez les tomates dans un plat creux beurré pouvant aller au four, remplissez chaque tomate de farce, replacez les calottes sur les tomates ainsi farcies. Arrosez d'un peu d'huile. Cuire à four moyen. De la même manière, on peut réaliser de délicieuses aubergines farcies.

TOMATES FOURREES AUX MACARONIS

4 grosses tomates, 200 g de macaronis coupés, 1/4 de litre de lait, 30 g de farine, 200 g de mozzarella, 1 oeuf, 30 g de beurre, sel, poivre.

Evidez les tomates délicatement sans les abîmer. Salez-les légèrement et retournez-les sur une assiette. Faites cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faites une béchamel avec le beurre, la farine, le lait, salez et poivrez. Quand la béchamel sera cuite, ajoutez l'oeuf, puis le fromage que vous aurez coupé en petits dés. Mélangez la sauce et les macaronis. Remplissez-en les tomates et mettez au four à gratiner pendant 15 mn.

TOMATES JURASSIENNES

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 20 minutes. Pour 4 personnes: 8 petites tomates, 1 blanc de poulet froid, 4 tranches de pain de mie, 120 g d'emmental râpé, 2 cuillerées à soupe d'huile, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, sel, poivre. Creuser les tomates. Eplucher les oignons et l'ail; les hacher ainsi que le persil; couper le blanc de poulet en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger l'ail, les oignons et le persil ainsi que les morceaux de poulet; ajouter la mie de pain émiettée, l'huile et l'emmental râpé. Saler (peu) et poivrer. Garnir les tomates avec ce mélange et les cuire 20 minutes au four, th 6 (180°).

TOMATES JURASSIENNES

Préparation: 20 mn. Cuisson: 40 mn. 8 tomates, 100 g de beurre, 30 g de farine, 1/2 litre de lait, 1 grosse tranche de jambon d'1 cm d'épaisseur, 250 g de champignons de Paris, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Laver les tomates. Les essuyer couper le chapeau (coté queue) et les creuser en les épépinant. Saupoudrer très légèrement l'intérieur avec du sel fin et les retourner. Pendant ce temps, faire une sauce béchamel avec 40 g de beurre, la farine, le lait chaud, sel, poivre. Eplucher les champignons, les émincer et les faire revenir dans 40 g de beurre également. Couper le jambon en cubes, ajouter ces derniers et les champignons à la béchamel. Farcir les tomates avec cette préparation. Saupoudrer de gruyère râpé et poser, dessus des petites noisettes de beurre. Faire gratiner 25 minutes environ à four chaud (th 6 220°) puis servir très chaud. Le temps de cuisson variera selon que l'on préfère plus ou moins retrouver le goût de la tomate bien cuite ou encore un peu crue. Facultatif: ajouter un peu de muscade râpée à la béchamel.

TOMATES PARMESAN

Pour 4 personnes: 8 tomates d'égale grosseur, 200 g de champignons, 2 oeufs, 75 g de parmesan, 50 g de beurre, une échalote. Préparation: 25 mn. Cuisson 25 mn.

Nettoyez les champignons, lavez-les, égouttez-les et émincez- les. Hachez l'échalote et faites-la revenir dans du beurre chaud, ajoutez-y les champignons et assaisonnez de sel et de poivre.

Lavez les tomates, essuyez-les et coupez-en la calotte. Videz-les délicatement, sans en abîmer la peau. Salez et poivrez l'intérieur et dressez-les dans un plat allant au four. Remplissez-les avec les champignons. Séparez les jaunes d'oeufs des blancs et fouettez ces derniers en neige très ferme. Ajoutez-y le parmesan en l'incorporant délicatement pour ne pas faire retomber les blancs. Posez la meringue sur les tomates. Faites cuire au four 12 à 15 minutes. Garnissez avec du persil.

TOMATES PROVENCALES

Préparation et cuisson: 30 minutes. Pour 4 : 6 tomates fermes, 80 g de beurre, persil, 4 gousses d'ail, chapelure (ou 2 biscottes écrasées), sel, poivre.

Coupez les tomates en deux. Salez-les et retournez-les sur une assiette pour les égoutter pendant 1/4 d'heure. Hachez le persil et l'ail. Mélangez avec la chapelure. Pour plus de facilité, effectuez la cuisson des tomates en deux fois. A chaque fois, faites chauffer 30 g de beurre dans la poêle. Déposez les tomates sur la face fraîchement coupée. Saisissez-les à feu vif, 2 minutes. Retournez-les. Salez. poivrez. Faites les glisser dans un plat à four. Quand toutes les tomates sont cuites et mises dans le plat, recouvrez du mélange persil-ail-chapelure. Déposez une noisette de beurre sur chacune. Enfournez à four moyen, pour gratiner, 10 minutes.

TOMATES PROVENCALES

4 tomates fermes, 4 gousses d'ail, persil, chapelure (ou biscottes écrasées), 50 g de beurre, sel, poivre.

Hachez le persil et l'ail. Faites chauffer le beurre dans un auto-cuiseur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les dans l'auto-cuiseur sur la face fraîchement coupée. Laissez-les frire une minute, puis retournez-les. Saupoudrez d'ail et de persil hachés, une cuillerée à café de chapelure (ou de biscotte écrasée) sur chaque moitié de tomate. Salez, poivrez. Fermez la cocotte et laissez cuire doucement 5 minutes à partir du chuchotement de la soupape.

TOMATES PROVENCALES

12 moyennes, bien fermes et saines, 8 cuillerées d'huile d'olive, 100 g de mie de pain rassis, de la chapelure, un gros oignon, une gousse d'ail, persil haché, 8 olives noires. Temps de préparation: 10 minutes. Temps de cuisson: environ 30 minutes.

Couper en deux 8 tomates. Enlever les graines avec une petite cuillère, mettre à l'intérieur sel et poivre. Faire chauffer la moitié de l'huile. Lorsqu'elle fume, y poser les demi tomates, parties coupées sur le fond. Laisser cuire 2 minutes. Retourner les tomates. Laisser encore cuire 2 minutes. Ranger les tomates dans un plat à gratin huilé, parties coupées au-dessus. Préparation de la farce: Eplucher les tomates restantes, retirer l'eau et les graines pour ne conserver que la chair. Dans un peu d'huile, faire blondir l'oignon haché. Ajouter la chair des

tomates, une gousse d'ail écrasée, poivre, sel et persil haché. Laisser cuire 10 minutes environ. Mélanger ce coulis avec la mie de pain trempée dans de l'eau et bien essorée. Travailler cette farce à la spatule de bois pendant quelques instants hors du feu. Remplir les tomates, poser dessus une olive noire. Parsemer de chapelure, arroser avec le reste de l'huile et faire gratiner à four chaud pendant 10 à 12 minutes.

TOMATES PROVENCALES

4 grosses tomates, 2 gros oignons, 6 cuillerées d'huile d'olive, 1 cuillerée à café d'ail et de basilic, sel et poivre. Epluchez les oignons coupez-les en rondelles, faites-les rapidement revenir dans un peu d'huile. Coupez les tomates en deux, faites-les cuire 10 mn de chaque côté. Dressez sur un plat saupoudrez de basilic et d'ail, décorez avec les rondelles d'oignons. Servir bien chaud.

TOMATES SOUFFLEES

Pour 8 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson 25 mn. 8 tomates, 300 g de saumon frais, 2 c à soupe de crème fraîche, 2 c à soupe de vin blanc sec, 2 oeufs, sel, poivre, 30 g de beurre.

Creusez les tomates. Passez le saumon au mixer avec la crème, ajoutez le vin, les jaunes d'oeufs et l'assaisonnement. Battez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Farcissez les tomates et rangez-les dans un plat allant au four. Parsemez de parcelles de beurre et faites cuire à four moyen pendant 25 mn environ. Servez aussitôt. C'est une préparation que l'on peut faire aussi avec du saumon en boîte.

TOMATES SOUFFLEES

4 belles tomates, 20 g de Maïzena (2 cuillerées à soupe rases) 1/4 de litre de lait, 1 oeuf, 25 g de fromage râpé, sel, poivre, 4 épices, persil, ciboulette.

Coupez un chapeau aux tomates, creusez-les, salez l'intérieur et placez-les 10 minutes retournées sur un torchon pour que l'eau s'écoule. Délayez peu à peu la Maïzena avec le lait froid et faites bouillir en remuant 2 à 3 secondes. Retirez du feu, laissez un peu refroidir avant d'ajouter les fines herbes hachées, le jaune d'oeuf, puis le blanc d'oeuf battu en neige très ferme, le sel, le poivre, les 4 épices. Remplissez les tomates de cette sauce épaisse. Disposez-les dans un plat beurré, saupoudrées de gruyère râpé. Faites cuire au four pendant 20 minutes environ. Servez aussitôt.

TOMATES SOUFFLEES AU FROMAGE

Pour 4 personnes: 4 grosses tomates ou 8 petites, 200 g de gruyère râpé, 3 oeufs, un quart de litre de lait, 2 cuillerées à soupe de farine, 40 g de beurre, du sel, du poivre, de la muscade, du persil en garniture. Préparation: 20 mn. Cuisson: 20 mn.

Décalottez les tomates, videz-les et laissez-les soigneusement égoutter. Faites un roux avec le beurre et la farine. Mouillez avec le lait et laissez cuire quelques minutes en tournant. Incorporez le fromage râpé. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Incorporez les blancs battus en neige bien ferme. Remplissez les tomates avec cet appareil. Le gruyère peut être remplacé par du parmesan. Les tomates soufflées au fromage peuvent se déguster comme entrée ou accompagner de la viande blanche.

TOURTE AUX LEGUMES

Pour 8 personnes. Pâte: 15 g de levure fraîche du boulanger, 2 dl de lait, 500 g de farine, une pincée de sel, 60 g de beurre, 1 oeuf. Farce: 1 kg de tomates, 3 poivrons verts, 2 oignons, 4 gousses d'ail, 1 petit piment fort, sel, poivre, thym, laurier, 1/2 dl d'huile d'olive, 1 oeuf pour dorer.

Préparez la pâte: délayez la levure dans la moitié du lait tiédi, incorporez ce mélange à 100 g de farine prélevée sur la quantité totale, laissez monter 30 mn. Ajoutez alors à ce levain le reste de farine, le sel, le beurre fondu, l'oeuf battu et le reste du lait. Laissez lever dans un endroit tiède 30 mn encore. Pendant ce temps, faites fondre les légumes dans l'huile chaude: tomates pelées et concassées, poivrons épépinés en lanières , oignons et ail émincés, piment entier avec aromates et assaisonnement. Laissez réduire 35 mn. Quand le mélange est onctueux, retirez le piment. Séparez la pâte en deux parties égales. Etalez-les au rouleau en deux disques. Avec l'un, foncez un moule à tarte beurré, remplissez de légumes, recouvrez du deuxième disque de pâte en soudant bien les bords et en pratiquant une petite cheminée au centre. Dorez-le dessus de la tourte au jaune d'oeuf délayé dans le lait et faites cuire à four moyen 50 mn environ.

VELOUTE AUX TOMATES

1 livre de tomates, 1 ou 2 oignons, 2 cuillerées d'huile d'olive (ou de beurre), thym, laurier, basilic (ou estragon), sel et poivre, lait, 1 dl de crème double.

Hachez finement les oignons et faites-les fondre dans l'huile (ou le beurre). Coupez les tomates par le milieu et ajoutez-les aux oignons. Versez l'huile par-dessus ou parsemez de noisettes de beurre. Assaisonnez et parfumez avec les herbes grossièrement hachées. Laissez cuire vos tomates pendant une dizaine de minutes. Ajoutez doucement 1/2 litre de lait chaud. Mélangez vivement et liez, éventuellement, avec un rien de farine (mais votre veloute y perdra de son cachet). Passez très finement au chinois. Remettez au feu, laissez frémir environ cinq minutes. Retirez le velouté du feu et faites couler la crème tout en mélangeant vivement.

VELOUTE AUX TOMATES

Pour 4 personnes: 250 g de tomates, 250 g de pommes de terre, 1 oignon, 1 bouquet garni, 4 oeufs, 2 c à soupe de crème, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, cerfeuil, sel, poivre.

Faites cuire dans 1 litre d'eau salée les légumes avec le bouquet garni. Passez au moulin à légumes. D'autre part, dans une casserole d'eau frémissante vinaigrée, faites pocher les oeufs, un par un, pendant 2 mn 1/2, mettez-les à égoutter sur un torchon. Faites chauffer la soupe, ajouter la crème et le cerfeuil haché. Versez dans les assiettes, puis déposez un oeuf poché dans chacune d'elles.

CHUTNEY DE TOMATES

1,500 kg de tomates, 250 g d'oignons, 1/4 litre de vinaigre de vin blanc, 1 c à café de Cayenne, une pincée de paprika, 1 c à café de gingembre en poudre, 100 g de sucre roux (cassonade).

Ebouillantez les tomates au préalable pour pouvoir les peler plus facilement, concassez-les grossièrement. Pelez les oignons et faites-les blanchir 5 mn à l'eau bouillante. Egouttez-les et hachez-les. Mettez les tomates et les oignons dans une casserole, mouillez de vinaigre de vin, ajoutez les épices, le sel et le sucre. Mélangez le tout et faites cuire 1 h à feu doux en remuant de temps en temps. La préparation doit épaissir. Mettez en pots, couvrez après refroidissement. Attendez au moins 1 mois avant de consommer.

CONSOMME FROID A LA TOMATE

Pour 4 personnes. Pelez et épépinez, sans les presser 1 kg de tomates bien mûres. Passez-les à la Moulinette. D'autre part, portez à ébullition 1 litre 1/2 de bouillon de pot-au-feu bien dégraissé (à défaut, du bouillon fait avec des cubes). Ajoutez les tomates à ce bouillon et laissez mijoter 10 mn. Assaisonnez (sel et poivre de Cayenne). Laissez refroidir et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

CONSOMME MADRILENE

Pour 6 à 8 personnes: 1 kg de tomates, 3 branches de céleri, 2 oignons, sel, poivre, thym, laurier, 1/4 litre d'eau, 2 litre de bouillon de volaille. Garniture: 1 poivron rouge, une noisette de beurre.

Coupez les tomates en quartiers et le céleri en dés. Pelez et émincez les oignons, assaisonnez ces légumes. Mouillez d'eau et laissez cuire pendant 30 mn environ à petit feu. Passez à la Moulinette. Laissez refroidir. Mélangez ce bouillon de légumes au bouillon de volaille, rectifiez l'assaisonnement et mettez au frais. D'autre part, lavez et épépinez 1 poivron, coupez-le en lamelles et faites-les étuver doucement dans le beurre. Laissez refroidir, vous garnirez le potage avec ces lanières de poivron au moment de servir.

FARCE A TOMATES

Vous laverez et essuierez soigneusement chaque tomate destinée à être farcie. Coupez le chapeau de la tomate à l'aide d'un couteau tranchant Creusez-la à l'aide d'une petite cuillère. Salez légèrement l'intérieur et retournez les tomates sur une grille; vous les laisserez ainsi dégorger durant vingt minutes environ. Vous les poivrerez ensuite et les saupoudrerez de noix de muscade râpée.

Riz, lamelles de poulet, petits pois, grains de maïs, mayonnaise.

Lanières de jambon, dés de saucisson, chiffonnade de laitue, vinaigrette.

Miettes de thon, fines lanières de poivron rouge, olives noires dénoyautées, coquillettes, mayonnaise.

Restes de poisson, câpres, oeuf dur, cornichon, persil haché, mayonnaise.

FLAN DE TOMATES AU MAIS

Egouttez le contenu d'une boîte de maïs doux (135 g) et celui d'une boîte de tomates pelées au naturel (400 g). Passez les tomates au mixer avec 3 oeufs, 200 g de fromage blanc maigre, sel et poivre. Ajoutez les grains de maïs et mettez le tout dans un moule à cake légèrement huilé. Faites cuire 40 mn au bain-marie et au four à 180 °C. Servez tiède ou froid avec une salade assaisonnée de sauce au yaourt et du jambon maigre.

GASPACHO

Pour 8 à 10 personnes: 1 kg de tomates rouges, 1 concombre et demi, 1 petite boîte de concentré de tomates, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 10 tranches de pain de mie, 6 gousses d'ail, 2 oignons, 3 branches de céleri, 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin, 1 dl d'huile d'olive, sel, poivre.

La veille: éplucher le concombre et le couper en dés. Laver et équeuter les tomates, les couper en quatre. Couper les poivrons vert et rouge en dés. Couper le céleri en tronçons. Eplucher l'ail et l'écraser. Emincer les oignons. Dans un saladier, mettre les dés de concombre, de poivrons, les quartiers de tomates, le céleri, L'ail écrasé et les oignons émincés; bien mélanger le tout et arroser avec l'huile d'olive et le vinaigre. Ajouter le pain de mie émietté, le concentré de tomates; saler et poivrer puis faire macérer vingt-quatre heures au frais en mélangeant régulièrement. Le jour même: mixer très finement le tout (réserver quelques dés de légumes); rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Décorer avec les dés de légumes réservés et éventuellement avec quelques feuilles de menthe fraîche; servir froid.

GASPACHO

Pour 4 personnes: 6 tomates, 3 poivrons verts, 3 piments rouges, 1 concombre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, huile, vinaigre, sel, 1 litre d'eau froide, échalote, cumin, cerfeuil haché.

Passez tous les légumes au moulin. Faites une vinaigrette, avec poivre, cumin, ail. Mélangez la vinaigrette aux légumes et ajoutez-y si vous voulez, quelques rondelles de pain. Saupoudrez de cerfeuil et d'échalotes hachées finement. Versez 1 litre d'eau froide et servez très frais avec des cubes de glace.

GASPACHO

Pour 4 personnes: un petit bol de mayonnaise, une grosse tomate, 2 poignées de mie de pain rassis, un petit verre de vinaigre, 3 grands verres d'eau froide. du sel, de l'origan. Préparation: 15 minutes.

Mettez la mayonnaise dans un mortier et ajoutez-y petit à petit, la mie de pain humectée de vinaigre. Incorporez la tomate passée au tamis et versez l'eau très froide sans arrêter de remuer. Assaisonnez. Au moment de servir, accompagnez le gaspacho d'un peu d'origan haché ou en poudre et de quelques cubes de glace. Préparez quelques heures à l'avance et gardez bien au frais.

GASPACHO

1 kg de tomates bien mûres, 1 poivron vert, 1 concombre, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 3 c à soupe d'huile, le jus de 1 citron, 1 dl de bouillon, sel, poivre.

Passez tous les éléments au mixeur sauf quelques dés de poivrons qui serviront de décoration. Ajouter l'huile, le jus de citron et le bouillon . Mélanger. Mettre au réfrigérateur. Servir glacé.

GASPACHO

Pour 6 personnes: 1 concombre, 5 ou 6 tomates, 1 oignon doux, 1 poivron, 2 gousses d'ail, 1 bol de dés de mie de pain rassis, 2 litres d'eau, 4 c à soupe d'huile d'olive, un filet de vinaigre, 1 c à soupe de concentré de tomates, sel, poivre.

Pelez et hachez grossièrement le concombre, les tomates, l'oignon, le poivron et l'ail. Mettez tous ces légumes dans le bol du mixeur. Ajoutez l'eau, mixez de façon à avoir une purée lisse. Ajoutez l'huile, le vinaigre et l'assaisonnement. Faites rafraîchir. Servez avec des glaçons et des accompagnements variés: dés de concombre, de poivron. de pain frit et oignon doux haché à volonté.

POTAGE FROID A LA TOMATE 1

Pour 4 à 6 personnes. Concassez grossièrement 1 kg de tomates bien mûres. Mettez-les dans une casserole avec 2 gros oignons d'Espagne, assaisonnez. Joignez 1 bouquet de persil et 1 gousse d ail. Laissez mijoter très doucement. Quand les tomates sont réduites en purée, passez-les à la Moulinette. Ajoutez du lait pour que le potage ait la consistance désirée (1/4 litre environ). Rectifiez l'assaisonnement et mettez au frais. Servez avec des glaçons dans la soupière, des dés de poivrons et de concombre à volonté à part.

POTAGE FROID A LA TOMATE 2

Pour 6 personnes: 1 kg de tomates, 1 poivron rouge, 3 feuilles de basilic, 1 c à café de xérès, sel, poivre

Lavez, épépinez les tomates. Passez-les au mixeur, ajoutez le poivron coupé en petits dés et le xérès. Mixez à nouveau. Salez, poivrez. Mettez au réfrigérateur. Servez parsemé de basilic.

POTAGE FROID A LA TOMATE ET AU BASILIC

Pour 4 personnes: 1 carotte, 2 échalotes, 1 poireau, 1 c à soupe d'huile d'olive, 500 g de tomates, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 1 litre de bouillon de poulet (eau et cubes), une poignée de basilic.

Pelez et émincez les carottes et les échalotes, nettoyez et émincez le poireau. Faites-les fondre doucement dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates en quartiers, l'ail pilé et l'assaisonnement; mouillez de bouillon, couvrez et laissez mijoter 30 mn. Passez à la Moulinette, rectifiez l'assaisonnement, mettez au frais. Au moment de servir ajoutez une poignée de feuilles de basilic hachées. Décorez à volonté de feuilles de basilic.

ROUGAIL DE TOMATES

3 belles tomates, 1 oignon, 2 à 3 piments verts, sel, poivre, huile. Couper finement les oignons. Couper les tomates en petits morceaux. Hacher finement les oignons verts ou le persil. Piler les piments avec le sel et le poivre. Dans un récipient mélanger les oignons, les tomates et les épices. Ajouter l'huile et mélanger.

SALADE AUX TOMATES

Faites dégorger au sel, pendant une heure, 8 tomates coupées en deux. Faites cuire 6 pommes de terre nouvelles à l'eau, laissez-les refroidir, épluchez-les et coupez-les en rondelles fines. Hachez quelques petits oignons, une gousse d'ail et un brin de fenouil. Ecrasez un petit pot de câpres, avec une boîte de filets d'anchois. Ajoutez le jus d'un citron et de l'huile d'olive de

façon à obtenir une sauce peu liquide. Coupez les demi-tomates en deux, mélangez-les avec les rondelles de pommes de terre et la sauce. Salez si besoin, poivrez couvrez avec les olives noires et laissez au frais pendant une heure.

SALADE DE TOMATES A LA CREME

Pour 4 personnes: 500 g de tomates bien fermes, une cuillerée à café de ciboulette hachée, un demi-décilitre de crème, une demi-cuillerée à café de poivre concassé, du sel, du persil haché.

Lavez les tomates, essuyez-les et coupez-les en fines tranches. Dressez-les dans un plat profond. Salez et poivrez. Mouillez avec la crème. Saupoudrez de ciboulette et de persil hachés. Remuez délicatement au moment de servir et laissez macérer au moins une heure au réfrigérateur avant de déguster. Un peu d'estragon haché peut être ajouté.

SALADE DE TOMATES AU CELERI

4 tomates, 1 coeur de céleri blanc en branches, 1 romaine, quelques olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive, persil haché.

Coupez les tomates en quartiers (pour une meilleure présentation, vous pouvez les peler au préalable, après les avoir plongées dans de l'eau chaude). Pelez les côtes de céleri pour éliminer les fibres dures, puis coupez les côtes en très petits morceaux. Lavez et égouttez la salade, coupez les feuilles en deux ou trois morceaux. Mettez le tout dans un saladier, ajoutez les olives. Arrosez de vinaigrette et saupoudrez de fines herbes (persil, ciboulette, estragon) hachées. Vous pouvez ajouter quelques filets d'anchois coupés en petits morceaux.

SALADE NICOISE

Pour 4 personnes. Préparation 10 mn. 4 tomates, 300 g de thon à l'huile, 3 oeufs durs, 6 anchois, 100 g d'olives noires. Assaisonnement: sauce vinaigrette à la ciboulette.

Lavez les tomates, coupez-les en tranches et épépinez-les. Emiettez le thon, écalez les oeufs et coupez-les en rondelles. Mettez tous ces ingrédients dans un saladier avec les anchois et les olives. Au moment de servir, arrosez de sauce et mélangez.

TARTE AUX LEGUMES

Pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 pincée de sel, 2 c à soupe d'eau environ, 1 jaune d'oeuf. Coulis: 750 g de tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 1 c à soupe de basilic haché, un bouquet garni. Garniture: 250 g de tomates, 1 gros oignon doux, 2 petites courgettes, 1/2 dl d'huile d'olive, 2 c à soupe de basilic frais haché.

Préparez la pâte: incorporez rapidement la farine tamisée avec le sel et la matière grasse en parcelles. Ajoutez suffisamment d'eau pour pouvoir rouler la pâte en boule, laissez reposer au frais 30 mn. Pendant ce temps, préparez le coulis: pelez et concassez les tomates. Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir à l'huile, joignez les tomates, l'assaisonnement, le basilic et le bouquet garni. Laissez cuire 30 mn environ, à découvert, sur feu doux, en remuant de temps en temps. Etalez la pâte au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond à la fourchette., recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium et parsemez de haricots secs. Faites cuire 15 mn à four chaud. Badigeonnez alors la pâte avec le jaune d'oeuf et remettez au four 10 mn. D'autre part, pelez les tomates de la garniture, coupez-les en tranches, retirez les graines de l'intérieur, salez. Pelez et émincez l'oignon, faites-le fondre à l'huile. Lavez et émincez les courgettes, coupez-les en tranches et faites-les sauter ensuite dans la même huile. Garnissez le fond de tarte avec le coulis refroidi, puis avec les légumes préparés. Assaisonnez, arrosez d'un filet d'huile et passez 10 mn à four chaud. Laissez refroidir avant de consommer.

TOMATES A L'AIADE

Pour 6 personnes: 6 petites tomates, une boîte moyenne de thon au naturel, 100 g d'amandes en poudre, 4 gousses d'ail, 2 jaunes d'oeufs durs, un jaune d'oeuf cru, un dl d'huile, cerfeuil haché, sel, poivre.

Pilez les gousses d'ail au mortier avec une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez le jaune d'oeuf cru, incorporez peu à peu l'huile et montez-le en mayonnaise. Egouttez le thon contenu dans la boîte, réduisez-le en purée, incorporez-lui la poudre d'amandes, les jaunes d'oeufs durs puis la mayonnaise à l'ail, sel et poivre. Coupez en leur milieu les tomates. Evidez-les à moitié seulement et garnissez-les avec la préparation au thon de façon à ce qu'elle forme un dôme. Saupoudrez de cerfeuil haché finement. Servez sur des feuilles de laitue.

TOMATES A LA MENTHE ET AU YAOURT

Mixez 2 yaourts avec une poignée de menthe fraîche, ajoutez une pincée de Cayenne, une pincée de paprika, sel. Joignez quelques feuilles de menthe hachées. Servez avec des tomates en salade.

TOMATES AU RAIFORT

Creusez 4 tomates. Fouettez 150 g de crème fraîche en Chantilly avec sel, poivre et 1 ou 2 c à soupe de raifort râpé selon les goûts. Ajoutez 2 c à soupe de grains de maïs. Farcissez les tomates, servez frais.

TOMATES ET FONDS D'ARTICHAUTS

6 tomates, 200 g de crevettes décortiquées, mayonnaise: 1 jaune d'oeuf, 1 c à café de moutarde, 1 c à soupe de vinaigre, sel, poivre, 2 dl d'huile. 2 olives noires, 8 artichauts ou une boîte de fonds d'artichauts, 100 g de petits champignons de couche, 30 g de beurre, 1 citron, 100 g de jambon cuit, persil,

quelques feuilles de laitue.

Enlevez la calotte des tomates et videz-les. Salez-les et retournez-les pour les égoutter Préparez la mayonnaise et mélangez-la avec les crevettes. Remplissez les tomates et décorez-les d'un morceau d'olive. Faites cuire les artichauts pendant 45 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, la pointe des feuilles vers le bas, puis retirez les feuilles et le foin. Si vous employez des fonds d'artichauts en boîte, égouttez-les soigneusement. Faites fondre le beurre, ajoutez-y le jus du citron et les champignons. Laissez mijoter jusqu'à évaporation du jus. Pendant ce temps, coupez le jambon en dés. Lorsque les champignons sont cuits, mélangez-les au jambon et laissez refroidir. Farcissez les fonds d'artichauts avec la préparation et saupoudrez de persil haché. Garnissez le plat de quelques feuilles de laitue et disposez-y les tomates et les fonds d'artichauts.

TOMATES FARCIES

Evidez 6 tomates fermes et pas trop mûres, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger durant vingt minutes. Pendant ce temps, hachez finement un petit bouquet de ciboulette, quelques feuilles de cerfeuil et 2 branchettes de céleri. Dans une terrine, placez 100 g de fromage blanc, un carré demi-sel et ajoutez les fines herbes hachées ainsi qu'une demi-cuillerée à café de moutarde. Hachez grossièrement 100 g de cerneaux de noix. Râpez le quart d'un pied de fenouil. Ajoutez le tout à la préparation précédente. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu de sel et du poivre de Cayenne. Travaillez afin d'obtenir une préparation homogène. Egouttez les tomates. Remplissez-les avec la préparation, saupoudrez de persil haché et servez très frais.

TOMATES FARCIES

8 tomates, 400 g de céleri-rave râpé et mélangé à de la mayonnaise, 200 g de crevettes décortiquées, 100 g de crabe décortiqué, une laitue, 100 g de carottes râpées, 8 olives noires, un bol de mayonnaise.

Coupez le couvercle supérieur à chaque tomate. Videz les tomates et farcissez-les avec le céleri-rave. Remettez le couvercle pardessus. Dressez un lit de salade sur un plat, disposez au centre les carottes râpées, entourez-les de crevettes et dressez tout autour les tomates farcies, que vous surmonterez d'une olive noire. Entre chaque tomate placez un petit tas de crabe et servez la mayonnaise séparément.

TOMATES FARCIES

6 tomates, 125 g de jambon cuit, 1 grosse pomme de terre, 1/2 kg de petits pois; 3 oeufs, sel, poivre, 1 c à soupe de crème, 2 olives noires. Mayonnaise: 1 jaune d'oeuf, 1 c à café de moutarde, sel, poivre, 1 c à soupe de vinaigre, 1 dl 1/2 d'huile. Garniture quelques feuilles de laitue, 1/2 poivron rouge, 1 citron.

Otez la calotte des tomates et videz-les soigneusement. Salez- les égouttez-les en les retournant. Préparez la mayonnaise. Coupez en dés le jambon et les pommes de terre cuites à l'eau et versez dans une terrine. Ajoutez-y les petits pois cuits à découvert pendant une quinzaine de minutes dans de l'eau bouillante salée. Mélangez le tout avec 2 c à soupe de mayonnaise. Remplissez les tomates de cette préparation. Faites cuire les oeufs durs, écalez-les et coupez-les en 2 dans le sens de la hauteur. Retirez les jaunes et écrasez ceux-ci avec 2 c à soupe de mayonnaise, le sel, le poivre et la crème. A l'aide d'une poche à douille, remplissez-en les demi oeufs et garnissez les d'un morceau d'olive noire. Disposez oeufs et tomates sur un lit de laitue que vous égayerez avec quelques lanières de poivron et des quartiers de citron.

TOMATES FARCIES

Pour 6 personnes: 100 g de riz long grain, 6 tomates, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 gousse d'ail, une poignées d'olives noires, sel, poivre, 2 c à soupe d'huile d'olive.

Faites cuire le riz à couvert dans 2 fois et demi son volume d'eau salée. Mettez-le dans une passoire, égouttez-le et laissez-le refroidir. Lavez les tomates, ôtez-leur un chapeau. retirez les graines de l'intérieur et salez-les légèrement. Faites griller les poivrons. Pelez-les, coupez-les en petits dés. Mélangez le riz, les poivrons, l'ail pilé et les olives, salez, poivrez, arrosez d'huile et farcissez les tomates. Servez sur un lit de salade verte avec de la mayonnaise à l'ail à volonté.

TOMATES FARCIES

Pour 6 personnes: 100 g de riz long grain, 6 tomates, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 gousse d'ail, une poignées d'olives noires, sel, poivre, 2 c à soupe d'huile d'olive.

Faites cuire le riz à couvert dans 2 fois et demi son volume d'eau salée. Mettez-le dans une passoire, égouttez-le et laissez-le refroidir. Lavez les tomates, ôtez-leur un chapeau. retirez les graines de l'intérieur et salez-les légèrement. Faites griller les poivrons. Pelez-les, coupez-les en petits dés. Mélangez le riz, les poivrons, l'ail pilé et les olives, salez, poivrez, arrosez d'huile et farcissez les tomates. Servez sur un lit de salade verte avec de la mayonnaise à l'ail à volonté.

TOMATES FARCIES A L'AVOCAT

Ouvrez deux avocats, ôtez les noyaux et recueillez leur pulpe à l'aide d'une cuillère. Coupez-la en dés et mélangez-la à un oeuf dur haché. Ajoutez deux cuillerées à soupe de mayonnaise, un trait de sauce Worcester, une cuillerée à soupe de ketchup. Sale poivrez et farcissez 4 tomates de cette préparation. Décorez avec des rondelles d'oeufs durs.

TOMATES FARCIES A LA MOUSSE DE SAUMON

Pour 4 personnes: 8 petites tomates, 200 g de saumon frais, 200 de saumon fumé, 1/2 jus de citron, 100 g de crème fraîche, sel, poivre.

Coupez un chapeau à chaque tomate, évidez-les. Coupez le saumon frais en petits morceaux, arrosez-les de jus de citron. Passez-les au mixer avec le saumon fumé. Fouettez la crème fraîche et incorporez-la au poisson, assaisonnez au goût et farcissez les tomates avec cette préparation.

TOMATES FARCIES A LA POLONAISE

Faites cuire 4 pommes de terre moyennes, non épluchées, pendant 20 minutes environ (elles doivent rester fermes). Coupez-les en dés, ainsi que trois filets de harengs à l'huile. Ajoutez un oignon haché et une grosse cuillerée à soupe de mayonnaise au citron. Parsemez de câpres et fourrez les tomates creusées avec cette préparation. Servez frais sur un lit de laitue.

TOMATES FARCIES A LA SEMOULE

Pour 6 personnes: 6 tomates. Farce: 50 g de raisins secs, 200 g de semoule pour couscous cuite, 1/2 poivron rouge. Assaisonnement: 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, sel, poivre, une pincée de ras el hanout, persil et ciboulette hachés.

Creusez les tomates. Faites gonfler les raisins dans un peu d'eau tiède. Mélangez la semoule, les raisins égouttés et le poivron coupé en petits morceaux. Mélangez le vinaigre et l'huile. Ajoutez les échalotes et l'ail hachés, assaisonnez, joignez les herbes hachées et versez cette sauce sur la semoule. Farcissez les tomates décorez de touffes de persil. Servez frais en entrée.

TOMATES FARCIES AU CONCOMBRE

4 tomates, un demi-concombre, un oeuf dur, 2 cuillerées à soupe de mayonnaise, une cuillerée à soupe de persil haché.

Coupez la calotte des tomates et videz celles-ci. Retournez-les afin d'en extraire toute l'eau. Epluchez le concombre coupez-le en petits dés. Salez-le et faites-le également dégorger. Mélangez-y la mayonnaise et remplissez-en les tomates. Surmontez chaque tomate d'un quartier d'oeuf dur et garnissez avec du persil haché. Servez bien frais.

TOMATES FARCIES AU CRABE

Pour 5 personnes: 5 tomates, 5 c à soupe de mayonnaise, 1 c à soupe de coulis de tomates ou de Ketchup, 1/2 c à soupe de cognac, 150 g de chair de crabe, 1/3 poivron vert. Crevettes bouquet pour garnir (facultatif).

Creusez les tomates et retirez les graines de l'intérieur. Mélangez la mayonnaise, le coulis de tomates et le cognac. Ajoutez la chair de crabe émiettée et le poivron coupé en petits dés. Farcissez les tomates décorez le plat à volonté de crevettes bouquet.

TOMATES FARCIES AU CRABE ET AUX CREVETTES

Pour 4 personnes. Préparation 10 mn. 4 tomates bien fermes, 150 g de chair de crabe (en boîte), 200 g de crevettes décortiquées, 4 c à soupe d'huile, 2 c à soupe de jus de citron, 1 c à café de grains de poivre rose, persil pour décorer.

Coupez le dessus des tomates et videz-les. Mélangez le crabe, les crevettes, l'huile et le jus de citron. Joignez le poivre rose et le sel. Farcissez les tomates et décorez de persil. Cette préparation peut s'assaisonner aussi avec de la mayonnaise citronnée (il faut en mettre très peu et servir le reste à part).

TOMATES FARCIES AU FROMAGE

Pour 6 personnes: 6 tomates, 250 g de fromage blanc, sel, poivre, 2 c à soupe de ciboulette hachée.

Lavez les tomates, coupez-leur un chapeau. Evidez la chair sans percer la peau. Pétrissez le fromage avec l'assaisonnement et la ciboulette. Farcissez les tomates, servez frais.

TOMATES FARCIES AU FROMAGE

Pour 4 personnes. Préparation 10 mn. 800 g de fromage blanc, 100 g de crème fraîche, 2 gousses d'ail, quelques brins de ciboulette, sel, poivre, 4 tomates.

Battez le fromage avec la crème ajoutez l'ail pilé, la ciboulette hachée et l'assaisonnement. Coupez les tomates en petits cubes après les avoir épépinées. Mélangez-les au fromage.

Servez avec des tartines de pain de campagne. Vous pouvez arroser d'un filet de citron à volonté.

TOMATES FARCIES AU FROMAGE BLANC

Pour 4 personnes: 4 tomates bien rondes, 150 g de fromage blanc, sel, poivre, 1/2 c à café de moutarde, une pincée de paprika, un bouquet de ciboulette. Pour garnir: 2 oeufs durs, feuilles de laitue et olives à volonté.

Evidez les tomates sans les percer, salez l'intérieur retournez-les et laissez-les dégorger pendant 30 mn environ. D'autre part, battez le fromage blanc avec le sel, le poivre, la moutarde et le paprika. Joignez la ciboulette hachée menu et remplissez les tomates avec cette préparation. Présentez les tomates sur un plat garni de feuilles de salade, de quartiers d'oeufs durs et d'olives à volonté.

TOMATES FARCIES AU JAMBON

Pour 6 personnes: 6 tomates bien rondes et très fermes, 6 tranches de jambon cuit, 6 cornichons, sel, poivre, persil haché, 2 jaunes d'oeufs durs, une c à café de moutarde, 5 c à soupe d'huile et 2 c à soupe de jus de citron. Préparation: 15 mn.

Coupez les tomates en deux saupoudrez-les légèrement de sel laissez-les ainsi 8 mn afin de leur faire exprimer l'excédent d'eau. Hachez finement le jambon et les cornichons. Dans un bol travaillez les jaunes d'oeufs durs avec la moutarde, le jus de citron et l'huile. Salez, poivrez. Ajoutez cette préparation au jambon ainsi que les cornichons hachés et le persil. Cette préparation doit être assez sèche. Egouttez les tontes. Reconstituez-les en intercalant une épaisse couche de la préparation au jambon entre les deux moitiés de tomate. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

TOMATES FARCIES AU MAIS ET AU THON

6 belles tomates, 1 grosse boîte de thon au naturel, 250 g de petits pois écossés, 50 g de semoule de maïs, sel, poivre, quelques feuilles de basilic et 1 c à soupe de mayonnaise).

Choisissez des tomates mûres mais fermes. Lavez-les soigneusement et coupez une calotte. Videz-les à l'aide d'une cuiller. Salez-en l'intérieur et retournez les sur une grille. Passez ensuite à la Moulinette la pulpe retirée des tomates. Ajoutez y le jus qu'elles auront rendu et assez d'eau pour obtenir 1/4 litre de liquide. Amenez-le à ébullition et versez y la semoule en pluie avec une pincée de sel. Faites épaissir sur feu moyen en tournant sans arrêt et laissez tiédir. Avant que la semoule ne soit froide, ajoutez y le thon effeuillé et les petits pois cuits pendant 20 mn à l'eau bouillante salée, et égouttés. Ajoutez à volonté la mayonnaise à laquelle vous aurez incorporé les feuilles de basilic pilées. A défaut de basilic frais, employez des feuilles séchées et laissez gonfler à l'eau tiède. Farcissez les tomates.

TOMATES FARCIES AU POISSON

Pour 6 personnes. Faites pocher 600 g de filets de poisson (frais ou surgelé) dans 1 litre de court-bouillon pendant 10 mn. Egouttez-les et laissez refroidir. D'autre part, creusez 6 tomates, passez la chair retirée à la Moulinette et faites-la réduire sur feu doux. Mélangez ce coulis de tomates à la chair de poisson pilée. Joignez 2 oeufs durs écrasés, 1 c à soupe de moutarde et 3 cornichons hachés. Assaisonnez, farcissez les tomates. Décorez de morceaux de cornichons. Servez en entrée avec une salade verte.

TOMATES FARCIES AU SAUCISSON A L'AIL

Pour 6 personnes: 6 tomates bien fermes, un morceau de saucisson à l'ail de 250 g environ, 3 échalotes, persil haché, 5 pommes de terre moyennes cuites à l'eau dans leur peau et froides, ciboulette hachée, sel, poivre, huile, vinaigre.

Coupez la partie supérieure des tomates. Evidez-les à l'aide d'une petite cuillère. Salez-les légèrement et laissez-les 8 à 10 mn pour exprimer leur excédent d'eau. Coupez le morceau de saucisson en petits dés après avoir retiré la peau. Pelez les pommes de terre froides, coupez-les en dés. Mélangez pommes de terre, saucisson, échalotes. persil et ciboulette hachés. Assaisonnez le tout d'une vinaigrette bien relevée. Egouttez les tomates. Remplissez-les avec cette préparation. Servez bien frais.

TOMATES FARCIES AU STEAK TARTARE

Pour 4 personnes. Préparation 20 mn. 4 grosses tomates assez fermes, 400 g de steak haché, 1 jaune d'oeuf, 1 c à soupe de moutarde, 1 c à soupe de sauce anglaise, 1 c à soupe de câpres, 2 petits oignons, 1 c à soupé de persil haché, un filet de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Creusez les tomates, mélangez la viande et tous les ingrédients indiqués, (les oignons étant haches menu). Travaillez bien le tout à la fourchette, puis farcissez les tomates. Décorez à volonté de cornichons et de petits oignons au vinaigre. Accompagnez de pain de campagne et de salade verte.

TOMATES FARCIES AU THON

6 grosses tomates, sel, poivre, vinaigre, environ 240 ou 250 g de thon à l'huile en boîte, 2 petits oignons, fines herbes, 1 branche de persil, 1 bouquet de cerfeuil, 2 brins d'estragon, quelques feuilles de salade, 4 anchois en filets, 2 oeufs, 1 c à café de moutarde, sel, poivre. 18 olives noires. Laitue.

Découpez une calotte dans le haut des tomates lavées et videz-les. Salez L'intérieur, poivrez-le et arrosez-le de quelques gouttes de vinaigre. Laissez les tomates dégorger pendant 30 minutes, puis retournez-les sur une passoire pour les faire égoutter. Pendant ce temps, faites durcir les oeufs. D'autre part, pilez le thon, en réservant l'huile, et incorporez-y les oignons et

les fines herbes hachés. Ecrasez les filets d'anchois avec les jaunes d'oeufs durs, ajoutez la moutarde, le sel, le poivre et, peu à peu, l'huile du thon, en tournant comme pour faire une mayonnaise. Mélangez les deux préparations et remplissez en les tomates. Garnissez celles-ci d'olives noires et placez-les sur un lit de laitue. Vous pouvez à loisir hacher les blancs d'oeufs durs et en garnir le plat ou les conserver pour un hors-d'oeuvre ultérieur.

TOMATES FARCIES AUX CAPRES

Pour 4 personnes: 4 belles tomates, 200 g de restes de poisson cuit, 3 anchois, 50 g de haricots verts cuits, 2 jaunes d'oeufs durs, 50 g de cornichons, 50 g de câpres, 1 tasse de vinaigrette, 1 tasse de mayonnaise, 16 belles crevettes bouquet, 1 laitue.

Coupez en dés les restes de poisson, les anchois, Les haricots verts, les jaunes d'oeufs durs, Les cornichons, ajoutez les câpres et faites mariner dans la vinaigrette. Enlevez le dessus des tomates, videz-les et remplissez-les avec le mélange à la vinaigrette. Mettez-les sur un plat recouvert de feuilles de laitue, entourez-les de mayonnaise et décorez avec les crevettes bouquets non décortiquées.

TOMATES FARCIES AUX CHAMPIGNONS

4 belles tomates, 300 g de champignons, 1 citron, sel, poivre, huile, persil, 2 oeufs durs, quelques cornichons.

Videz les tomates et retournez-les de manière à les laisser rendre l'eau pendant quelques minutes. D'autre part, lavez et essuyez les champignons Coupez-les en fines lamelles, ajoutez-y sel, poivre, huile et jus de citron. Mélangez bien le tout, saupoudrez de persil haché et remplissez les tomates avec la salade de champignons. Dressez les tomates farcies sur un plat et ornez le plat avec des rondelles d'oeufs durs et des cornichons.

TOMATES FARCIES AUX CHAMPIGNONS

Nettoyez 200 g de champignons de Paris et coupez-les en lamelles très fines. Ajoutez-y 100 g de jambon blanc coupé en dés. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de mayonnaise et une cuillerée à soupe de persil et de cerfeuil haché. Farcissez 4 belles tomates avec cette préparation.

TOMATES FARCIES AUX CHAMPIGNONS ET AU FENOUIL

500 g de champignons, 1/2 jus de citron, 100 g de crème fraîche, 4 à 8 tomates, 2 c à café de fenouil, 1 ou 2 pointes de couteau de quatre épices (selon goût).

Nettoyez, videz les tomates et faites-les dégorger. Pour réaliser la farce, nettoyez et coupez les champignons en fines lamelles. Déposez-les dans un saladier. Assaisonnez avec les quatre

épices, versez le jus de citron et incorporez la crème fraîche ainsi que le fenouil. Remplissez de cette farce les tomates et servez sur des feuilles de laitue et de cresson d'eau.

TOMATES FARCIES AUX CREVETTES

Pour 4 personnes: 8 tomates, 100 g de crevettes grises, 100 g de crevettes « bouquet », 1 bol de sauce mayonnaise, 1 citron, persil haché et persil en branches. Préparation: 20 minutes.

Couper le chapeau des tomates, retirer l'intérieur sans abîmer la peau. Saler et laisser reposer le temps de faire la sauce mayonnaise et de décortiquer les crevettes. Retourner les tomates sur une grille (elles perdront leur eau). Mélanger les crevettes grises à la mayonnaise et remplir les tomates avec cette préparation. Disposer les tomates dans le plat de service, parsemer de persil haché. Décorer avec les crevettes «bouquet», le persil en branches et les rondelles de citron.

TOMATES FARCIES AUX CREVETTES

Choisissez des tomates de formes égales et enlevez l'intérieur l'aide d'une petite cuiller. Retournez les pour les égoutter. Préparez une mayonnaise bien épaisse et bien citronnée. Mélangez-y 200 g de crevettes nettoyées ainsi que deux oeufs durs, écrasés à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-y du persil, du cerfeuil et de la ciboulette hachés. Dressez un lit de laitue sur un plat. Remplissez les tomates avec la préparation, disposez-les dans le centre du plat et garnissez avec un oeuf dur écrasé avec les fines herbes hachées.

TOMATES FARCIES AUX CREVETTES

4 tomates, 30 g de riz long grain, 100 g de crevettes épluchées, poivre, 1 filet de sauce anglaise, 4 c à soupe de mayonnaise, quelques feuilles de laitue.

Videz les tomates et conservez-en la pulpe. Cuisez le riz long grain. Lorsqu'il est cuit et légèrement refroidi, ajoutez-y la pulpe des tomates évidées et les crevettes. Assaisonnez de poivre (pas de sel, les crevettes s'en chargent), de sauce anglaise et de mayonnaise. Farcissez les tomates de cette préparation. Servez bien frais, sur des feuilles de laitue.

TOMATES FARCIES CATALANE

Pour 6 personnes: 6 tomates bien fermes, 24 filets d'anchois, 3 pommes de terre cuites à l'eau et refroidies, un poivron vert, 2 c à café de câpres, une gousse d'ail, 2 échalotes, persil haché, un bol de mayonnaise, sel, poivre.

Coupez la partie supérieure des tomates. Evidez-les à l'aide d'une petite cuillère. Salez-les intérieurement, laissez-les ainsi 10 mn. Pelez les pommes de terre en petits dés. Fendez le

poivron par le milieu, retirez les graines. Coupez-le finement. Hachez la gousse d'ail et les échalotes. Dans un saladier, mélangez les filets d'anchois, pommes de terre, poivron, câpres, ail, échalotes, persil. Assaisonnez le tout d'un bol de mayonnaise. Egouttez les tomates. Emplissez-les avec la précédente préparation. Servez frais.

TOMATES FARCIES CORSAIRE

Pour 6 personnes: 6 tomates bien fermes, 4 pommes de terre cuites à l'eau et chaudes, une boîte moyenne de thon au naturel, 6 olives noires, 3 rondelles do citron, le jus d'un citron, 1/4 de l d'huile, 3 gousses d'ail, un jaune d'oeuf, sel, poivre. Préparation: 40 mn.

Coupez la partie supérieure des tomate. Evidez-les, salez-les intérieurement. Pendent ce temps pelez les pommes de terre. Réduisez-les en purée quand elles sont encore chaudes. Laissez-les tiédir. Pendant ce temps pilez les gousses d'ail au mortier en les arrosant d'un peu d'huile. Quand elles sont réduites en pommade, ajoutez le jaune d'oeuf. Montez à l'huile comme une mayonnaise ordinaire. Incorporez-lui le jus de citron. Réduisez le thon en purée. Mélangez soigneusement purée de pommes de terre, purée de thon et mayonnaise et travaillez pour obtenir une préparation très homogène et crémeuse. Garnissez-en les tomates après les avoir égouttées. Posez une olive au sommet. Piquez une demi-rondelle de citron. Servez très frais.

TOMATES FARCIES NICOISES

Pour 6 personnes: 6 tomates, 3 tranches de fromage de tête, un bol de haricots verts cuits à l'eau bouillante salée, 2 oeufs durs, 12 olives noires, huile, vinaigre, sel, poivre, une gousse d'ail, 2 échalotes.

Coupez la partie supérieure des tomates. Evidez-les légèrement à l'aide d une petite cuillère. Salez-les intérieurement. Laissez-les ainsi 10 mn. Pendant ce temps coupez le fromage de tête en petits dés, ainsi que les haricots verts. Hachez finement l'ail et les échalotes. Ecalez les oeufs durs. Hachez-les. Réunissez tous ces éléments dans un petit saladier ainsi que les olives noires dénoyautées. Préparez une vinaigrette bien relevée en utilisant de l'huile d'olive de préférence. Versez-la dans ce saladier. Remuez bien. Egouttez les tomates. Emplissez-les avec cette salade. Mettez au frais avant de servir.

TOMATES FARCIES SAUCE AVOCAT

Faites revenir dans 1 cuillerée à soupe de beurre 4 jeunes oignons émincés, verdure comprise, et 2 branches de céleri débarrassées de leurs feuilles et finement coupées. Ajoutez 1 tasse de 250 g de riz long grain. Mélangez puis ajoutez, 2 tasses d'eau chaude (2 fois le volume du riz), un peu de sel et de poivre. Mélangez, portez à ébullition, couvrez et cuisez 5 minutes à feu doux. Ajoutez 250 g de petits pois surgelés, mélangez, couvrez et cuisez 10 minutes environ à feu doux jusqu'à, ce que riz et pois soient prêts et le liquide complètement absorbé. Retirez de la casserole et mettez à refroidir. Pelez 1 avocat. Retirez le noyau. Ecrasez la pulpe, puis passez-la au tamis fin. Ajoutez-y en fouettant vivement 6 cuillerées à soupe de mayonnaise, 1

cuillerée à café de sauce tabasco et 3 cuillerées à soupe de crème épaisse. Versez dans une saucière et mettez 1 heure au réfrigérateur. Coupez 8 tomates bien fermes en huit morceaux, mais sans séparer ceux-ci

complètement, pour former une fleur. Mélangez le riz froid et 250 g de crevettes. Dressez ce mélange dans les tomates. Garnissez, d'un peu de cresson. Accompagnez de la sauce à l'avocat.

TOMATES PECHEUR

Ecrasez dans une assiette 100 g de crevettes épluchées avec 1 cuillerée à café de moutarde, une cuillerée à soupe de mayonnaise, du persil haché et deux cornichons finement coupés. Epluchez les tomates et évidez-les. Assaisonnez. Versez sur chaque tomate quelques gouttes de vinaigre et remplissez-les avec votre préparation. Dressez les tomates sur quelques feuilles de laitue.

TOMATES PRINTANIERES

8 tomates, 1 céleri branche, 2 blancs de poulet, 2 oeufs, 1 petite boîte d'anchois, 1 c à café de câpres, 8 olives noires ou vertes, 1/4 de litre de mayonnaise, 2 c à soupe d'amandes hachées, 2 pointes de couteau de paprika, sel, poivre.

Evidez les tomates et faites les dégorger. Pour réaliser la farce, coupez d'abord très finement les blancs de poulet, les oeufs durs ainsi que les branches intérieures du céleri blanc (coupées en dés). Coupez de même les filets d'anchois en petits morceaux ainsi que les olives dénoyautées et les câpres hachés.

Mélangez cette préparation à une mayonnaise bien relevée à l'aide de sel, de poivre et de paprika. Fourrez les tomates et décorez d'amandes hachées.

TOMATES VERTES AU VINAIGRE

1 kg de petites tomates vertes, 1 c à café de grains de poivre, 1 branche d'estragon, 1 litre de bon vinaigre de vin, une grosse pincée de sel.

Lavez et essuyez les tomates, piquez-les avec une aiguille près du pédoncule. Mettez-les dans un ou plusieurs bocaux lavés et ébouillantés, avec le poivre et l'estragon. Faites bouillir le vinaigre avec le sel et versez-le dans les bocaux, bouchez-les. Deux jours après versez le vinaigre dans une casserole et faites-le bouillir à nouveau. Reversez-le sur les tomates et bouchez les bocaux. Laissez macérer 3 semaines avant de goûter ces tomates que vous servirez comme condiment avec des viandes froides.

TOMATES VERTES AU VINAIGRE

Frottez de petites tomates vertes avec un linge et laissez-les au soleil pendant deux jours. Coupez-les en quartiers et mettez-les dans des bocaux. Recouvrez de vinaigre bouillant et laissez refroidir.

TOMATES VERTES AU VINAIGRE

Lavez et essuyez soigneusement 500 g de petites tomates très fermes, encore un peu verres. Percez-les de part en part à l'aide d'une grosse aiguille. Placez les tomates, en couches régulières, dans un bocal de verre. Dans un grand bol mélangez 3 verres de vinaigre blanc, 3 clous de girofle et 3 gousses d'ail. Assaisonnez de poivre concassé et d'une cuillerée à café de sel. Versez sur les tomates (il faut qu'elles soient complètement recouvertes). Refermez avec un couvercle très hermétique. Conservez au sec. A consommer après deux mois environ.